


HISTOIRES DE VINS par Jürgen Thöne

VINS D'ALSACE

La conquête de la Chine

Jamais Jean-Marie Bechthold, vigneron à Kirchheim, n'aurait admis une telle idée, même pas dans ses rêves. C'est la Chine, par l'intermédiaire d'une caviste de Hong Kong, qui lui a fait signe, de bien vouloir la conquérir.

« **LIVRANT MES VINS** à un chef, triplement étoilé par le guide Michelin, dans le Midi, j'ai rencontré Ada Leung, directrice de Cottage Vineyards, à Hong Kong. Une caviste qui s'est fixé une mission à côté de celle de la vente de vins : « aider les œnophiles à découvrir les secrets les mieux gardés du monde du vin ». Elle voulait déguster nos vins bio », dit Jean-Marie de cette exploratrice des saveurs. « Puis, après deux ans de contacts, elle m'a invité à les présenter, en personne, aux restaurateurs étoilés, à Hong Kong et à Macao et lors de dîners privés avec ses clients ».

Jean-Marie y est allé, comme dans un rêve, sans préparation. « J'ai fait confiance à Ada Leung. Les professionnels du vin rencontrés en Chine sont d'une ouverture d'esprit incroyable. C'est l'autre pays de la gastronomie dans le monde. Certes, les citoyens chinois appartenant à la classe moyenne supérieure, que j'ai rencontrés lors de dîners privés,



Éric Sautédé, vice-président du Comité exécutif de l'Alliance Française de Macao.

n'ont souvent entendu parler que des vins de Bordeaux. Mais, ils sont avides de découvrir les contrées inconnues de la planète vin, dont l'Alsace, région qu'ils situent avec précision. Souvent grands amateurs de thés, ils veulent tout savoir sur notre viticulture, connaître les principes de la biodynamie, les vins naturels... », conclut Jean-Marie Bechthold.

« Les Chinois sont friands de vins sans soufre, puisqu'ils supportent mal les sulfites. Produire des vins naturels est donc un argument de vente en Chine », dit Éric Sautédé, vice-président du Comité exécutif de l'Alliance Française de Macao. « On assiste à deux évolutions en Chine, qui possède aujourd'hui le deuxième vignoble du monde : il y a d'un côté un



Jean-Marie Bechthold, entouré d'Ada Leung, directrice de « Cottage Vineyards » et Nicolas Boutin, le chef français du restaurant « L'Épure », à Hong Kong. (DOCUMENTS RÉMIS)

mélange d'éléments occidentaux, tel le vin français et d'éléments culinaires chinois. Un phénomène que l'on observe dans les mégapoles. Les gewurztraminers alsaciens, par exemple, se marient fort bien avec beaucoup de plats chinois. En fait, les huit traditions culinaires chinoises offrent une infinité d'accords avec les vins français. D'un autre côté, il y a aussi un engouement pour la culture gastronomique européenne, notamment française.

« Chaque année, lors du festival French GourMay, organisé tout le long du mois de mai par Business

France à Hong Kong et à Macao, une région française est mise à l'honneur. Cette année, c'est l'Alsace, avec ses vins, sa gastronomie et ses plats typiques, que l'on rencontre, lors d'ateliers de cuisine ou dans 110 restaurants de Hong Kong et de Macao... », conclut Éric.

En fait, la conquête de la Chine est une entreprise de séduction, menée par le Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace, CIVA, en association avec Access Alsace, ainsi que le club des Alsaciens de Hong Kong, fondé tout récemment. ■

JÜRGEN THÖNE